

Sélection des vins du Vully au verre

Blancs

Chasselas Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Nez complexe et puissant. Rappelle les fleurs blanches telles que le tilleul	6.60
Sauvignon blanc, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Vif et frais	8.10
Chardonnay Domaine de la Douane, Guévaux Notes d'amandes	8.90
Pinot gris, Christophe Dupasquier, Cave du Vieux Praz Vin très aromatique et très flatteur. Alliance de puissance et élégance	8.00

Rosé

Rosé du Vully - Gamaret et Pinot Noir, Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Framboises et groseilles. Frais et sec	6.30
---	------

Rouges

Pinot Noir « Vieux Moulin », Domaine A. Derron et Fils SA, Môtier Petits fruits rouges et griottes. Bien équilibré, tanins souples et soyeux	7.60
Gamay « Colline 1789 », Le Petit Château, Famille Simonet, Môtier Arômes de poivre et fruits rouges. Fin et élégant	8.90
Merlot barrique, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Assemblage Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en barrique. Arômes de fruits rouges, alliés avec une pointe de lierre	11.30
«Syrus», Michel et Carole Pellet, Praz, Cave aux Hirondelles, Praz Gamaret, Pinot noir, Diolinoir. Puissant et structuré	8.70

Menus du jour

Du 8 au 10 mai

Saladine du jour
ou
Crème d'asperges

Coq au vin
Ecrasé de pommes-de-terre
Légumes
ou
Escalope de céleri panée
Vinaigrette de légumes

Crumble fraises - rhubarbe

Entrée	CHF 5.50
Plat	CHF 23.50
Dessert	CHF 9
Menu complet	CHF 35

Suggestion

Feuilleté de ris de veau
aux morilles et asperges
Riz sauvage
CHF 44